SILVERCREST®

YOGURT MAKER SJB 15 B1

(GB) (IE)
YOGURT MAKER
Operating instructions

(SE)
YOGHURTMASKIN
Bruksanvisning

(DE) (AT) (CH)
JOGHURTBEREITER
Bedienungsanleitung

(FI)
JOGURTTIKONE
Käyttöohje

(DK)
YOGHURTMASKINE
Betjeningsvejledning

IAN 88839

GB IE FI SE
DK DE AT CH

RP88839_Joghurtbereiter_Cover_LB3.indd 2 08.03.13 10:25

RP88839 Joghurtbereiter LB3 Seite 1 Donnerstag, 28. Februar 2013 8:20 08

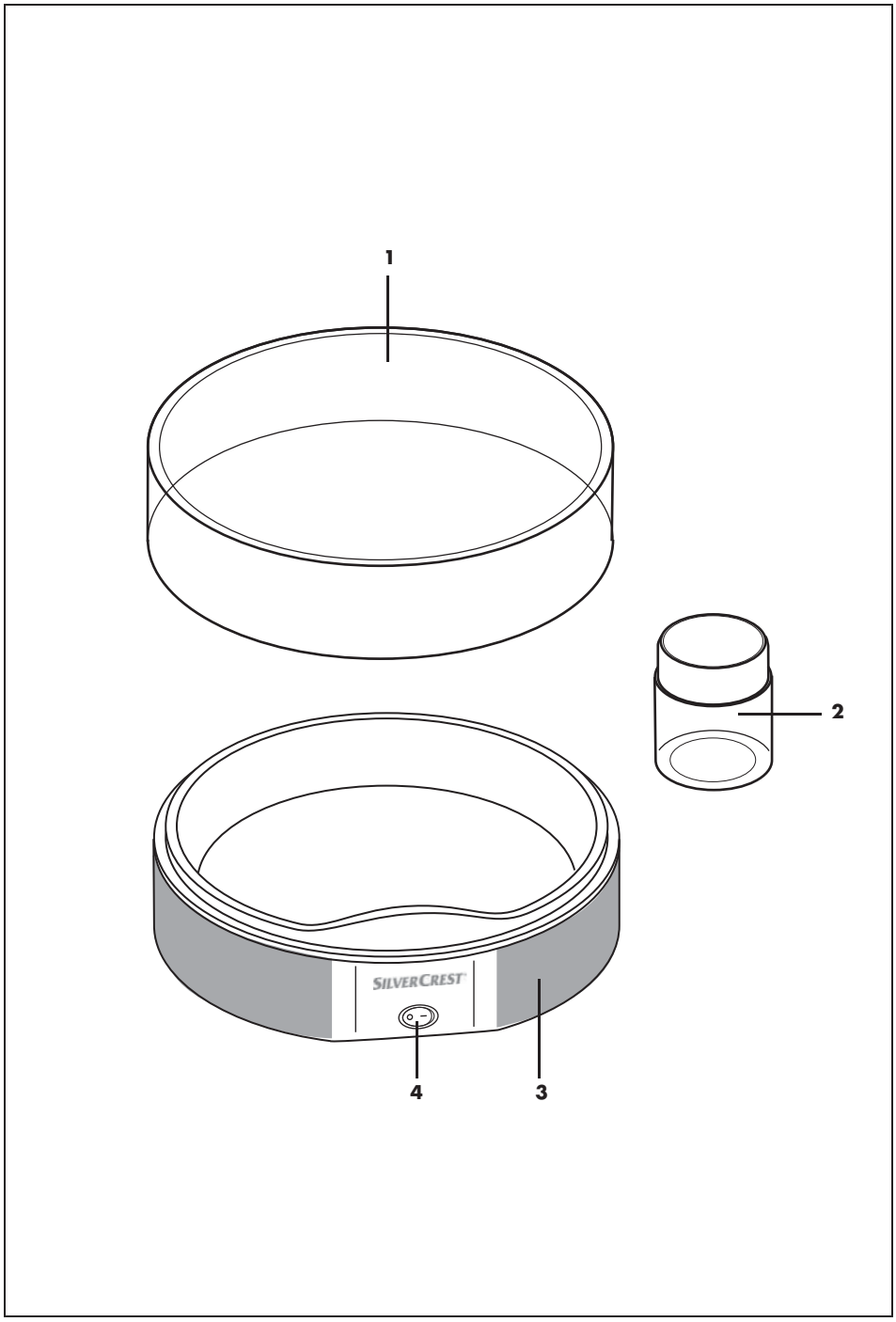
English **3**
Be sure to note the fold-out page.

Suomi **11**
Huomioi taittosivu

Svenska **19**
Beakta utvikssidan

Dansk **26**
Læs den udklappelige side

Deutsch **34**
Bitte beachten Sie die Ausklappseite


1
2
SILVERCREST
4
3

RP88839 Joghurtbereiter LB3 Seite 2 Donnerstag, 28. Februar 2013 8:20 08

Contents

1. Description 3
2. Names of parts (see fold-out page) 4
3. Technical data 4
4. Safety information 4
5. Before using for the first time 6
6. Cleaning 6
7. Making yoghurt 7
8. Disposal 8
9. HOYER Handel GmbH Warranty 9

Congratulations on the purchase of your new product.

You have selected a high-quality product. The operating instructions are a constituent part of this product. They contain important information about safety, use and disposal.

Familiarize yourself with all the operating and safety instructions before using the product. Use the product only as described and for the stated spheres of application.

If you pass the product on to a third party, always pass on all the documentation as well.

1. Description

1.1 Intended purpose

The SilverCrest yoghurt maker SJB 15 B1 is suitable for making yoghurt. The preparation of other foods is not permissible.

Only use the yoghurt maker indoors, never outside.

This product is intended for use in private households and is not suitable for commercial purposes.

The appliance is likewise suitable for:

- use in staff kitchens in shops, offices and other commercial areas,
- use in agricultural settings,
- customers in hotels, motels and other accommodations,
- bed-and-breakfast establishments.

1.2 Scope of supply

- 1 yoghurtmaker
  consisting of
  - 1 base section with electrics
  - 1 lid
  - 7 yoghurt pots, 180 ml each
- 1 copy of the operating instructions

2. Names of parts (see fold-out page)

1 Lid
2 Yoghurt pots
3 Base section
4 On/Off switch with indicator light

3. Technical data

Rated voltage:	230 V~/50 Hz
Rated power:	15 W
Protection class:	II

4. Safety information

4.1 Explanation of terms

The following keywords are used in these user instructions:

Warning!
High risk: ignoring this warning could result in a risk to life and limb.

Caution!
Medium risk: ignoring this warning may result in damage.

Note:
Low risk: points to be noted when handling the appliance.

4.2 General information

- Please read these user instructions carefully before use. They are a constituent part of the appliance and must be kept to hand at all times.
- Use the appliance only for the purpose described (see "1.1 Intended purpose" on page 3).
- To prevent damage, check that the mains voltage required (see type plate on the appliance) is compatible with your mains voltage.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or lack of knowledge, unless either supervised by a person responsible for their safety or given instructions on the use of the appliance by such a person. Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- Please note that any claim under the warranty or for liability will be invalid if accessories are used that are not recommended in these user instructions, or if original spare parts are not used for repairs. This also applies to repairs undertaken by unqualified persons. The contact data can be found in „Service Centre" auf Seite 10.
- If the appliance should develop a fault during the warranty period, it may only be repaired by our Service Centre. Otherwise all claims under warranty are

null and void. The contact data can be found in „Service Centre" auf Seite 10.

- To ensure you can intervene promptly if a fault occurs, never leave the appliance unsupervised during operation.
- Check that the power socket is easily accessible since the appliance does not have an On/Off switch.

4.3 Protection against electric shock

Warning! The following safety information is intended to protect you against electric shock.

- The appliance must not under any circumstances be used if it is damaged. Have the device repaired in such cases by a qualified specialist. The contact data can be found in „Service Centre" auf Seite 10.
- If the mains cable for this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or a person with similar qualifications in order to avoid a hazard.
- Water or other liquids must never be allowed to enter the appliance. For this reason:
  - never use it outdoors
  - never immerse it in liquids
  - never place liquid-filled objects, e.g. pans, on the appliance
  - never use in very humid environments.

  If liquid should enter the appliance, unplug the mains plug immediately and have the appliance repaired by a qualified technician. The contact data can be found in „Service Centre" auf Seite 10.
- Avoid using extension cables. An extension cable may only be used under very specific conditions:
  - the extension cable must be suitable for the current rating of the appliance;
  - the extension cable must be routed across surfaces or the floor (not allowed to hang in mid air); ensure the cable is out of the reach of children and does not pose a tripping hazard;
  - never use a damaged extension cable;
  - do not connect any other appliances to the mains socket as this could overload the mains supply (do not use multi-sockets).
- The appliance must not be operated with an external time switch or separate remote control system, such as a wireless remote control socket.
- Do not touch the appliance, the mains cable or the mains plug with wet hands.
- Always unplug the mains cable by pulling out the plug. Never pull on the cable to remove the plug.
- Never carry the appliance by the mains cable.
- Ensure that the mains cable is not kinked, twisted or crushed.
- Fully unwind the mains cable during use to avoid overheating and scorching.
- Keep the mains cable away from hot surfaces, such as cooker hotplates.
- If you are not going to use the appliance for a while, remove the plug from the wall socket. This is the only way to ensure that the machine is completely free of current.

4.4 For the safety of your child

Warning! Children are often unaware of danger and are injured as a result. Please note therefore:

- Only allow children to use this appliance under the supervision of an adult.
- Ensure the appliance is always kept out of the reach of children.
- Ensure that children cannot pull the appliance down onto themselves with the cable.
- Ensure that the packing foil does not become a deadly trap for a child. Packing foils are not toys.

4.5 Material damage

Caution! To avoid material damage, please observe the following conditions.

- The appliance must not be placed on hot stoves, put in a hot oven or set up in the vicinity of gas heaters and on-demand water heaters, as this could cause damage.
- Surface cleaners (furniture and work surfaces) may contain ingredients that could attack and soften the rubber feet. In this case, place the appliance on a non-flammable surface.
- Do not place any items on the appliance.
- If the appliance is connected to the mains it may be damaged by lightning during thunderstorms.

5. Before using for the first time

1. Take the appliance and all the accessory parts out of the packaging.
2. Check that the appliance shows no signs of damage.
3. Clean the appliance before using it for the first time. Observe the information in the section entitled "6. Cleaning" on page 6.

6. Cleaning

Warning! To avoid the danger of an electric shock or burning:
- Always remove the plug from the mains socket before starting to clean the appliance.
- Never immerse the appliance in water, and protect it from splashes and water droplets.

Caution! Never use abrasive, corrosive or caustic cleaning materials. These could damage the appliance as well as the non-stick coating.

Note: Do not leave it too long before cleaning the appliance: otherwise food residue may harden and be difficult to remove.

1. Wipe the appliance inside and out with a soft, damp cloth. You may also use a little mild detergent, but should then wipe over again with clean water.
2. Dry off using a dry cloth.
3. Clean the yoghurt pots **2** (pots and lids) and lid **1** in the sink or in a dishwasher.

7. Making yoghurt

7.1 This is how yoghurt is made

To make your own yoghurt you will need:

- 1 l milk or cream

  Note The amount of fat contained in the yoghurt will be the same as the milk you use. To make creamy yoghurt, do not use milk but fresh cream, or add some cream to your milk.

- Several teaspoons of live yoghurt culture (organic yoghurt, probiotic yoghurt, home-made yoghurt, commercially available yoghurt with live cultures).

  Note Organic yoghurt, probiotic yoghurt and your own home-made yoghurt always contain live cultures. Some commercially available yoghurts are long-life products and no longer contain any live cultures. Just try out your "favourite yoghurt" as the starter culture and see whether you are happy with the result.

- Yoghurt maker
- approx. 10 - 12 hours' time

Milk contains lactose. It is converted into lactic acid by lactic bacteria (yoghurt culture), so allowing yoghurt to form. So this process is successful, the yoghurt maker ensures the best temperature for the yoghurt cultures to easily propagate.

The milk should not contain any other bacteria as this might contaminate the yoghurt. Therefore ensure absolute cleanliness, particularly where the yoghurt pots are concerned. In addition, you can boil the milk beforehand and allow it to cool down to around 40°C before adding the yoghurt culture.

Notes

- Home-made yoghurt is generally more creamy and not as thick as commercial products.
- Water may separate off during preparation, but this is normal. Just pour away the water or mix it back in.
- You can use the yoghurt you have made to start off the next batch. The more often you do this, the thinner your yoghurt will become. If it becomes too thin, you should start afresh with a new yoghurt you have bought.
- If you only use 900 ml milk, this will make your yoghurt a bit thicker.
- If you add 3 - 4 tablespoons of powdered milk, this will make your yoghurt thicker.
- Yoghurt will become thicker if you let it mature for a day in the refrigerator before eating.
- UHT milk does not need to be boiled before making yoghurt.
- Instead of using yoghurt cultures from another yoghurt, you can also use yoghurt powder bought from a health food shop or online.
- Yoghurt can also be made with soya milk. In this case use a yoghurt made with soya milk as the starter culture.

7.2 Making plain yoghurt

1. Boil 1 l milk.
2. Allow the milk to cool down until it is lukewarm.

   Note: If the milk is too hot when you add the yoghurt culture, this will kill the bacteria, and no yoghurt will be produced.

3. Once the milk has cooled down, add around 5 teaspoons of yoghurt containing live yoghurt cultures.
4. Stir well to mix in the cultures properly.
5. Fill the milk into the yoghurt pots **2**, which have been carefully washed.
6. Screw the tops back on.
7. Put the pots in the base section **3**.
8. Put the lid **1** on the base section **3**.
9. Switch the yoghurt maker on using the On/Off switch **4**.

   The indicator light in the On/Off switch **4** lights up.

After around 10 to 12 hours the yoghurt will have set.

10. Switch the appliance off.
11. Remove the plug from the wall socket after use. This is the only way to ensure that the appliance is completely de-energized.
12. Allow the closed pots to cool down slightly and then put them in the refrigerator.

7.3 Ideas for recipes with yoghurt

You can use plain yoghurt to make yoghurt containing fruit or yoghurt with any flavour. There are no limits to your creativity! But do not do this until **after** you have made the yoghurt, or your recipe will not succeed.

Fruit yoghurt:
Mix in fresh fruit or a product made of fruit such as jam.

Other flavours:
Add vanilla sugar, vanilla, nuts, chocolate sprinkles, nougat, coconut flakes or other flavourings to the yoghurt.

Tsatsiki:
Add chopped cucumber and garlic to the yoghurt as well as a little olive oil.

8. Disposal

8.1 Appliance

The symbol with the crossed-out rubbish bin on wheels means that within the European Union, the product must be disposed of to a sorted rubbish collection. This applies to the product and all accessories which are marked with this symbol. Marked products must not be disposed of via the regular domestic waste but must be handed in to a recycling centre for electrical or electronic devices. Recycling helps to reduce the use of raw materials and to relieve the environment. You can obtain information about disposal and the location of your nearest recycling centre from your local waste management service, for example, or Yellow Pages.

8.2 Packaging

If you wish to discard the packaging, please observe the applicable environmental regulations in your country.

9. HOYER Handel GmbH Warranty

Dear Customer,

You have a warranty on this product which is valid for 3 years from the date of purchase. In the event of this product being defective, you have statutory rights against the seller of the product. These statutory rights are not limited by our warranty as set out below.

Warranty conditions

The warranty period begins with the date of purchase. Please keep the original till receipt in a safe place. This is required as your proof of purchase.

If a defect in materials or workmanship occurs within three years of the date your product was purchased, we will repair or replace the product at our discretion at no charge to you. This service under warranty assumes that the defective product and the proof of purchase (till receipt) are submitted within the three-year period and that a brief description in writing is provided of what the defect is and when it occurred.

If the defect is covered by our warranty, the repaired product or a new one will be sent back to you. There is no new warranty period following repair or replacement of the product.

Warranty period and statutory claims relating to defects

The warranty period is not extended when a service is provided under warranty. This also applies to replaced and repaired parts. Any damage or defects present at purchase must be reported immediately the product is unpacked. Repairs incurred once the warranty period has expired are chargeable.

Scope of warranty

The product has been carefully manufactured in accordance with strict quality guidelines and was thoroughly checked before being delivered.

The warranty applies to defective materials or workmanship. This warranty does not extend to product parts exposed to normal wear and tear (and which can therefore be considered wear parts) or to damage to fragile parts such as switches, batteries or parts made of glass.

This warranty is void if the product is damaged or if it is not used or maintained properly. All the information in the operating instructions should be observed precisely to ensure that the product is used properly.

It is essential to avoid intended uses and actions which are discouraged or warned against in the operating instructions.

The product is intended for only private use and not for commercial purposes.

The warranty is void in the event of misuse, incorrect treatment, use of force or interference by anyone other than our authorized service centre.

Warranty process

Please follow the instructions below to ensure that your claim is processed quickly.

- In case of any enquiry, please keep the article number (for this product: IAN 88839) and the till receipt as proof of purchase.
- The article number can be found on the rating plate, as an engraving, on the cover sheet of your instructions (bottom left) or as a label on the back or underside of your appliance.

- If malfunctions or any other defects should occur, in the first instance contact the Service Centre mentioned below by **telephone or e-mail**.
- Once a product has been recorded as defective, you can then send it Freepost to the service address you are given, enclosing the proof of purchase (till receipt) and quoting what the defect is and when it occurred.

You can download these instructions and many other manuals, product videos and software from www.lidl-service.com.

Service Centre

(GB) Service Great Britain
Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.co.uk

(IR) Service Ireland
Tel.: 1890 930 034
(0,08 EUR/Min., (peak))
(0,06 EUR/Min., (off peak))
E-Mail: hoyer@lidl.ie

(CY) Service Cyprus
Tel.: 8009 4409
E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

(MT) Service Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: hoyer@lidl.com.mt

IAN: 88839

Supplier

Please note that the address below is **not a service address**. In the first instance, contact the service centre mentioned above.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
D-22761 Hamburg
Germany

Sisältö

1. Laiteseloste **11**
2. Osien nimet (ks. taittosivu) **12**
3. Tekniset tiedot **12**
4. Turvaohjeet. **12**
5. Ennen ensimmäistä käyttökertaa **14**
6. Puhdistus **14**
7. Jogurtin valmistaminen **15**
8. Käytetyn laitteen hävittäminen. **16**
9. HOYER Handel GmbH -yhtiön myöntämä takuu **17**

Onnittelemme uuden laitteen hankinnasta.

Olet valinnut korkealaatuisen tuotteen. Käyttöohje on tämän tuotteen osa. Se sisältää turvallisuuteen, käyttöön ja hävittämiseen liittyviä tärkeitä ohjeita.

Tutustu kaikkiin käyttö- ja turvallisuusohjeisiin ennen kuin käytät tuotetta. Käytä tuotetta vain kuvatulla tavalla ja ilmoitettuun käyttötarkoitukseen.

Jos luovutat laitteen muiden käyttöön, anna kaikki asiakirjat sen mukana.

1. Laiteseloste

1.1 Käyttökohde

Joghurt-Maker SilverCrest SJB 15 B1 soveltuu jogurtin valmistamiseen. Muiden elintarvikkeiden valmistaminen ei ole sallittu.

Käytä Joghurt-Maker-jogurttikonetta vain kotona sisätiloissa. Älä koskaan käytä sitä ulkona.

Laite on suunniteltu käytettäväksi kotitalouksissa; se ei sovellu kaupalliseen käyttöön.

Laite soveltuu myös seuraaviin käyttötarkoituksiin:

- käytettäväksi työntekijöiden taukotiloissa myymälöissä, toimistoissa ja muissa liiketiloissa,
- käytettäväksi maatiloilla,
- hotellien, motellien ja muiden asuintilojen asiakkaiden käyttöön,
- käytettäväksi aamiaismajoitustiloissa.

1.2 Toimituksen sisältö

- 1 Joghurt-Maker,
  johon sisältyvät seuraavat osat
  - 1 alaosa sähkölaitteineen
  - 1 kansi
  - 7 jogurttilasia à 180 ml
- 1 käyttöohje

2. Osien nimet (ks. taittosivu)

1 Kansi
2 Jogurttilasit
3 Alaosa
4 Virtakytke merkkivalo

3. Tekniset tiedot

Verkkojännite:	230 V~/50 Hz
Nimellisteho:	15 W
Suojausluokka:	II

4. Turvaohjeet

4.1 Käsitteiden selvitys

Ohjeessa käytetään seuraavia opastinkuvia:

Varoitus!
Suuri riski: Varoituksen laiminlyönnistä voi aiheutua tapaturma tai hengenvaara.

Varo!
Keskisuuri riski: Varoituksen laiminlyönti voi johtaa aineellisiin vaurioihin.

Huomio:
Vähäinen riski: Viittaa seikkoihin, jotka on hyvä ottaa huomioon laitetta käytettäessä.

4.2 Yleistä

- Perehdy käyttöohjeeseen, ennen kuin otat laitteen käyttöön. Ohjeet on säilytettävä niin, että ne ovat aina käytettävissä.
- Laitetta saa käyttää ainoastaan sille suunniteltuun tarkoitukseen (katso "1.1 Käyttökohde" sivulla 11).
- Vaurioiden välttämiseksi tarkista, onko käyttämäsi verkkojännite sama kuin laitteen vaatima verkkojännite (ks. laitteen arvokilpi).
- Tämä laite ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (mukaan lukien lapset) käytettäväksi, joilla on fyysisiä, aisteihin tai henkisiin ominaisuuksiin liittyviä rajoitteita tai joilta puuttuu käyttöön tarvittava kokemus ja/tai tieto, paitsi jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo ja antaa heille ohjeita, kuinka laitetta on käytettävä. Lasten ei saa antaa leikkiä tällä laitteella.
- Sekä takuu että valmistajan vastuu raukeavat, jos laitteessa käytetään muita kuin tässä käyttöohjeessa mainittuja osia tai lisävarusteita tai jos laitteeseen asennetaan korjauksen yhteydessä muita kuin alkuperäisosia. Tämä pätee myös silloin, jos korjauksesta vastaa henkilö, jolla ei ole vaadittavaa ammattitaitoa. Yhteystiedot ks. "Service-Center" sivulla 18.
- Laitteessa takuuaikana havaitut toimintahäiriöt on korjattava valmistajan huoltopalvelussa (Service-Center). Muussa tapauksessa kaikki takuuvaateet raukeavat. Yhteystiedot ks. "Service-Center" sivulla 18.

- Älä koskaan jätä laitetta toimintaan ilman valvontaa, jotta voit reagoida riittävän ajoissa, jos siinä ilmenee toimintahäiriöitä.

4.3 Suojaus sähköiskun varalta

Varoitus! Seuraavat turvaohjeet auttavat välttämään sähköiskuja.

- Mikäli laite on vioittunut, sitä ei missään tapauksessa saa käyttää. Silloin laite on vietävä kunnostettavaksi alan liikkeeseen. Yhteystiedot ks. "Service-Center" sivulla 18.
- Jos laitteen liitäntäjohto on vioittunut, se on riskien välttämiseksi annettava uusia joko valmistajan tai muun vastaavan pätevyyden omaavan henkilön tai liikkeen toimesta.
- On varottava, ettei laitteeseen milloinkaan pääse vettä tai muita nesteitä. Sen vuoksi
  - sitä ei saa käyttää ulkoilmassa
  - sitä ei saa upottaa nesteeseen
  - sen päälle ei saa asettaa nesteellä täytettyjä esineitä, esim. kattiloita
  - sitä ei saa käyttää hyvin kosteassa ympäristössä.

  Jos laitteen sisälle kaikesta huolimatta pääsee nestettä, vedä heti verkkopistoke irti pistorasiasta ja toimita laite pätevän ammattihenkilön korjattavaksi. Yhteystiedot ks. "Service-Center" sivulla 18.
- Jatkojohtojen käyttöä tulisi välttää. Se on sallittua vain tietyin edellytyksin:
  - jatkojohdon on sovittava laitteen käyttämälle virralle
  - jatkojohtoa ei saa jättää roikkumaan: sitä ei saa jättää lattialle esteeksi eikä lasten ulottuville
  - jatkojohdossa ei saa missään tapauksessa olla vaurioita
  - samaan pistorasiaan ei saa kytkeä tämän laitteen lisäksi muita laitteita, koska virtapiiri voi silloin ylikuormittua (moniosaisia pistorasioita ei saa käyttää!).
- Laitetta ei saa käyttää erillisellä ajastimella tai erillisellä kaukokäyttöjärjestelmällä (esim. langaton pistorasia).
- Laitteeseen, verkkojohtoon tai pistokkeeseen ei saa koskaan tarttua kostein käsin.
- Vedä verkkojohto irti aina pistokkeesta. Älä koskaan vedä johdosta.
- Älä kanna laitetta verkkojohdosta roikottaen.
- Pidä huoli siitä, että verkkojohto ei taitu eikä jää puristuksiin.
- Vedä verkkojohto käytön aikana aina auki täyteen pituuteen, niin se ei pääse ylikuumenemaan, jolloin johdinsäikeet voivat palaa.
- Pidä verkkojohto riittävän kaukana kuumista pinnoista (esim. keittolevyistä).
- Kun laitetta ei käytetä, sen verkkojohto on vedettävä irti pistorasiasta. Vain silloin laite on täysin virraton.

4.4 Lasten turvallisuus

Varoitus! Lapset eivät useinkaan osaa arvioida riskitilanteita oikein, mikä saattaa johtaa loukkaantumisiin. Muista ottaa huomioon:

- Tätä tuotetta saa käyttää vain aikuisten valvonnassa.
- Pidä aina huoli siitä, ettei laite jää lasten ulottuville.
- Varmista, että lapset eivät voi vetää laitetta johdosta alas.

- Pidä huoli siitä, etteivät lapset tukehdu pakkausmuoviin. Pakkausmuoveja ei saa käyttää leikkikaluna.

4.5 Aineelliset vahingot

Varo! Aineellisten vaurioiden välttämiseksi pyydämme noudattamaan seuraavia määräyksiä.

- Laitetta ei saa asettaa kuumalle keittolevylle, kuumaan uuniin eikä kaasu- tai läpivirtauskuumentimien lähettyville, sillä ne voivat vahingoittaa laitetta.
- Laitteen alustana käytettävän tason (huonekalun) hoitoaineet voivat mahdollisesti sisältää ainesosia, jotka vaikuttavat laitteen kumijalkoihin ja pehmentävät niitä. Aseta laite tässä tapauksessa syttymättömälle alustalle.
- Laitteen päälle ei saa asettaa esineitä.
- Ukonilmalla salaman isku voi vahingoittaa verkkovirtaan kytkettyä laitetta.

5. Ennen ensimmäistä käyttökertaa

1. Ota laite ja kaikki sen lisävarusteet pakkauksesta.
2. Tarkista, ettei laitteessa näy vaurioita.
3. Puhdista laite ennen ensimmäistä käyttökertaa. Noudata luvussa "6. Puhdistus" sivulla 14 olevia ohjeita.

6. Puhdistus

Varoitus! Sähköiskujen tai palovammojen välttämiseksi on muistettava seuraavaa:

- Vedä aina ennen puhdistukseen ryhtymistä laitepistoke irti pistorasiasta.
- Laitetta ei saa upottaa veteen ja se on suojattava roiskuvalta tai tippuvalta vedeltä.

Varoitus! Puhdistukseen ei saa käyttää hankaavia tai syövyttäviä puhdistusaineita. Ne voivat vahingoittaa laitetta.

Huomautus: Aloita puhdistus ajoissa, jotta ruoanjäämät eivät pääse kuivumaan kiinni laitteen pintaan, jolloin niitä on vaikeampi saada pois.

1. Pyyhi laite sisältä ja ulkoa pehmeällä, kostealla liinalla. Voit käyttää puhdistukseen myös hieman mietoa astianpesuainetta, mutta tämän jälkeen laite on pyyhittävä vielä puhtaalla vedellä.
2. Pyyhi laite lopuksi kuivalla liinalla.
3. Puhdista jogurttilasit ja kansi astianpesualtaassa tai astianpesukoneessa.

7. Jogurtin valmistaminen

7.1 Näin jogurtti syntyy

Voidaksesi tehdä itse jogurttia tarvitset:

- 1 l maitoa tai kermaa

  Huomautus: Jogurtin rasvapitoisuus vastaa käytetyn maidon rasvapitoisuutta. Jos haluat tehdä kermajogurttia, älä käytä maitoa vaan tuoretta kermaa tai lisää maitoon vastaava määrä kermaa.

- Muutama teelusikallinen eläviä bakteereja sisältävää jogurttia (luomujogurttia, probioottista jogurttia, itse tehtyä jogurttia, normaalia kaupasta saatavaa eläviä bakteereja sisältävä jogurttia).

  Huomautus: Luomujugurtti, probioottinen jogurtti tai itse tehty jogurtti sisältävät aina eläviä bakteereja. Jotkut kaupasta saatavat jogurtit on käsitelty säilyvyyden parantamiseksi, eivätkä sisällä enää eläviä bakteereja. Kokeile käyttää lempijogurttiasi bakteeripohjana niin näet, oletko tyytyväinen tulokseen.

- Joghurt-Maker
- n. 10 - 12 tuntia aikaa

Maito sisältää maitosokeria. Maitobakteerit (jogurttikulttuuri) muuttavat sen maitohapoksi ja samalla syntyy jogurttia. Jotta tämä onnistuisi hyvin, Joghurt-Maker pitää lämpötilan bakteerien lisääntymisen kannalta ihanteellisena.

Maidossa ei saa olla muita bakteereja, sillä ne saattaisivat pilata jogurtin. Pidä tästä syystä aina huolta puhtaudesta, erityisesti jogurttilasit on pidettävä puhtaina. Lisäksi voit keittää maidon ensin ja antaa sen jäähtyä noin 40 °C:seen ennen jogurttikulttuurin lisäämistä.

Huomautuksia:

- Itse tehty jogurtti on yleensä kermaisempaa, eikä niin kiinteää kuin ostettu.
- Jogurtista saattaa tiivistyä hieman vettä valmistuksen yhteydessä. Tämä on normaalia. Voit kaataa veden pois tai sekoittaa sen jogurtin sekaan.
- Voit käyttää omaa jogurttiasi seuraavan jogurtin juurena. Mitä useammin teet näin, sitä löysempää tulee valmistetusta jogurtista. Jos siitä tulee liian löysää, aloita tekemään jogurttia jälleen tuoreesta ostetusta jogurtista.
- Jos otat vain 900 ml maitoa, jogurtista tulee hieman kiinteämpää.
- Maidosta, jonka rasvapitoisuus on vähintään 3,5 %, tehty jogurtti on kiinteämpää kuin rasvattomasta maidosta tehty jogurtti.
- Jos lisäät seokseen 3 - 4 ruokalusikallista maitojauhetta, jogurtista tulee kiinteämpää.
- Jogurtista tulee kiinteämpää, jos annat sen kypsyä jääkaapissa vielä 1 päivän ennen nauttimista.
- Iskukuumennettua maitoa ei tarvitse keittää ennen jogurtin valmistamista.
- Toisesta jogurtista saatavan jogurttikulttuurin sijaan voit käyttää myös luontaistuotekaupoista tai Internetistä saatavaa jogurttijauhetta.
- Jogurttia voi valmistaa myös soijamaidosta. Käytä tässä tapauksessa bakteerikulttuurina jogurttia, joka on myös valmistettu soijamaidosta.

7.2 Luonnonjogurtin valmistaminen

1. Kiehauta 1 l maitoa.
2. Anna maidon jäähtyä, kunnes se on kädenlämpöistä.

   Huomautus: jos lisäät jogurttikulttuurin maidon ollessa liian kuumaa, bakteerit kuolevat, eikä jogurttia synny.
3. Lisää jäähtyneeseen maitoon n. 5 teelusikallista eläviä bakteereja sisältävää jogurttia.
4. Sekoita hyvin, jotta bakteerit sekoittuvat tasaisesti.
5. Kaada maito huolellisesti puhdistettuihin laseihin.
6. Kierrä lasien kannet kiinni.
7. Aseta lasit jogurttikoneeseen.
8. Aseta kansi jogurttikoneen päälle.
9. Kytke jogurttikone päälle.

Jogurtti on jähmettynyt lohkeavaksi n. 10 - 12 tunnin kuluttua.

10. Kytke laite pois päältä.
11. Vedä lopuksi laitteen pistoke irti pistorasiasta. Vain silloin on varmaa, ettei laite saa virtaa.
12. Anna suljettujen lasien jäähtyä vielä hieman ja laita ne sitten jääkaappiin.

7.3 Reseptiehdotuksia jogurttisekoituksia varten

Voit tehdä luonnonjogurtista hedelmäjogurttia tai minkä tahansa makuista jogurttia. Mielikuvitukselle ei ole rajoja. Tämän voi kuitenkin tehdä vasta jogurtin valmistamisen **jälkeen**, sillä muuten jogurtti ei onnistu.

Hedelmäjogurtti:

sekoita jogurttiin tuoreita marjoja tai hedelmävalmistetta, kuten esim. hilloa.

Muita makuvaihtoehtoja:

sekoita jogurttiin vaniljasokeria, vaniljaa, pähkinöitä, suklaaströsseleitä, nugaata, kookoshiutaleita tai muita aromeita.

Tsatsiki:

sekoita jogurttiin raastettua kurkkua, valkosipulia ja hieman oliiviöljyä.

8. Käytetyn laitteen hävittäminen

8.1 Laite

Symboli, jossa pyörillä varustetun roskasäiliön yli on vedetty viivat, tarkoittaa, että tuote täytyy Euroopan Unionin alueella viedä erilliseen jätekeräykseen. Tämä koskee tuotetta ja kaikkia tällä symbolilla merkittyjä lisäosia. Näin merkittyjä tuotteita ei saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen seassa, vaan ne on vietävä sähkölaitteiden ja elektronisten laitteiden kierrätyspisteeseen. Kierrätys auttaa raaka-aineiden kulutuksen vähentämisessä ja vähentää ympäristökuormitusta. Tietoa siitä, missä on lähin kierrätyskeskus, voi kysyä asuinpaikkakunnan ympäristötoimistosta tai katsoa puhelinluettelosta.

8.2 Pakkaus

Pakkauksen hävityksessä on noudatettava käyttömaassa voimassa olevia ympäristönsuojelumääräyksiä.

9. HOYER Handel GmbH -yhtiön myöntämä takuu

Arvoisa asiakas,
saat tälle laitteelle 3 vuoden takuun ostopäivästä alkaen. Jos tuotteessa on puutteita, ostajalla on myyjää kohtaan lakisääteisiä oikeuksia. Seuraavassa ilmoitetut takuuehdot eivät rajoita näitä lakisääteisiä oikeuksia.

Takuuehdot

Takuuaika alkaa ostopäivästä. Säilytä alkuperäinen kassakuitti hyvin. Tätä asiakirjaa tarvitaan tositteeksi ostosta.

Mikäli tässä tuotteessa ilmenee materiaali- tai valmistusvirhe kolmen vuoden kuluessa ostopäivästä alkaen, korjaamme tai vaihdamme sen – valintamme mukaan – maksutta. Tämä takuusuoritus edellyttää, että viallinen laite ja sen ostokuitti (kassakuitti) toimitetaan meille kolmen vuoden määräajan kuluessa ja sen mukana toimitetaan lyhyt kirjallinen kuvaus siitä, millainen vika laitteessa on ja milloin se on ilmaantunut.

Jos takuu kattaa vian, saat korjatun tuotteen takaisin tai tilalle uuden tuotteen. Takuuaika ei ala alusta tuotteen korjauksen tai vaihdon jälkeen.

Takuuaika ja lakisääteinen virhevastuu

Virhevastuu ei pidennä takuuaikaa. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korjattuja osia. Mahdollisesti jo ostohetkellä olemassa olevista vioista ja puutteista on ilmoitettava välittömästi, kun tuote on purettu pakkauksesta. Takuuajan päätyttyä suoritettavat korjaukset ovat maksullisia.

Takuun laajuus

Laite on valmistettu huolellisesti tiukkoja laatuvaatimuksia noudattaen ja se on läpäissyt tehtaalla suoritetun perusteellisen lopputarkastuksen.

Takuu koskee materiaali- ja valmistusvirheitä. Tämä takuu ei koske tuotteen sellaisia osia, jotka ovat alttiina normaalille kulumiselle ja joiden siksi katsotaan olevan kuluvia osia, eikä helposti rikkoutuvien osien kuten kytkimien, akkujen tai lasista valmistettujen osien vaurioita.

Takuu raukeaa, jos tuotetta on vahingoitettu tai sitä ei ole käytetty tai huollettu asianmukaisesti. Tuotteen asianmukainen käyttö edellyttää, että kaikkia käyttöohjeessa annettuja määräyksiä on noudatettava tarkkaan.

On ehdottomasti vältettävä sellaisia käyttötarkoituksia ja toimenpiteitä, joita käyttöohjeessa kehotetaan välttämään tai joista varoitetaan.

Tuote on suunniteltu ainoastaan yksityiseen käyttöön, ei ammattikäyttöön.

Väärä tai epäasianmukainen käsittely, liiallinen voimankäyttö ja muun kuin valtuutetun huoltopalvelun (Service-Center) suorittamat toimenpiteet aiheuttavat takuun raukeamisen.

Takuutapauksien käsittely

Jotta asian käsittely sujuu mahdollisimman nopeasti, noudata seuraavia ohjeita:

- Pidä tiedusteluja varten saatavilla laitteen tuotenumero (tällä laitteella: IAN 88839) sekä kassakuitti tositteena ostosta.
- Tuotenumeron löydät laitteen tyyppikilvestä, kaiverruksesta,

käyttöohjeen kansilehdeltä (alhaalla vasemmalla) tai laitteen takana tai alla olevasta tarrasta.

- Mikäli ilmaantuu toimintahäiriöitä tai muita puutteita, ota ensin puhelimitse tai sähköpostilla yhteyttä seuraavassa mainittuun huoltopalveluun (Service-Center).
- Tämän jälkeen voit lähettää vialliseksi todetun tuotteen ilmoitettuun huoltopalveluun maksutta. Toimita sen mukana ostokuitti (kassakuitti) sekä kuvaus siitä, millainen vika laitteessa on ja milloin se on ilmaantunut.

Sivustolta www.lidl-service.com voit ladata tämän ja monia muita käsikirjoja, tuotevideoita ja ohjelmistoja.

Service-Center

(FI) Huolto Suomi
Tel.: 010309 3582
E-Mail: hoyer@lidl.fi

IAN: 88839

Toimittaja

Ota huomioon, että seuraava osoite **ei ole huoltopalvelun osoite.** Ota ensin yhteys yllä mainittuun huoltopalveluun (Service-Center).

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
D-22761 Hamburg
Deutschland

Innehåll

1. Beskrivning **19**
2. De olika delarna (se utvikssidan) **20**
3. Tekniska data **20**
4. Säkerhetsanvisningar **20**
5. Före första användningen **22**
6. Rengöring. **22**
7. Göra yoghurt **22**
8. Avfallshantering **24**
9. HOYER Handel GmbH garanterar **24**

Hjärtliga gratulationer till ditt köp av en ny apparat.
Därmed har du bestämt dig för en högvärdig produkt. Denna bruksanvisning är en del av produkten. Den innehåller viktiga anvisningar för säkerhet, användning och avfallshantering.

Innan du använder produkten skall du göra dig förtrogen med alla manövrerings- och säkerhetsanvisningar. Produkten får endast användas så som beskrivs och för de angivna användningsområdena.
Vid vidarelämning av produkten skall man överlämna alla underlag till den nya användaren.

1. Beskrivning

1.1 Avsedd användning

Yoghurt-Maker SilverCrest SJB 15 B1 är avsedd för tillredning av yoghurt. Tillredning av andra livsmedel är ej tillåtet.
Använd Yoghurt-Makern uteslutande i hushållet och aldrig ute i det fria.
Denna apparat är avsedd för privat bruk och inte för yrkesmässig användning.
Produkten är även lämplig för:

- användning i kök för medarbetare i affär, kontor eller annan kommersiell verksamhet
- användning inom lantbruk
- hotellgäster, motellgäster eller annat boende
- frukostpensionat.

1.2 Leveransomfattning

- 1 Yoghurt-Makern
  består av
  - 1 underdel med elsystem
  - 1 lock
  - 7 yoghurtglas à 180 ml
- 1 bruksanvisning

2. De olika delarna (se utvikssidan)

1 Lock
2 Yoghurtglas
3 Underdel
4 Strömbrytare med kontrollampa

3. Tekniska data

Spänning:	230 V~/50 Hz
Märkeffekt:	15 W
Skyddsklass:	II

4. Säkerhetsanvisningar

4.1 Begreppsförklaring

Följande symboler hittar du i denna bruksanvisning:

Varning!
Hög risk: Att ignorera varningen kan leda till svåra personskador.

Försiktig!
Normal risk: Att ignorera varningen kan leda till materiella skador.

Observera:
Låg risk: Sakförhållanden som du ska beakta vid hantering av fläkten.

4.2 Allmänna anvisningar

- Läs igenom denna bruksanvisning ordentligt före användningen. Den är en del av apparaten och måste alltid finnas tillgänglig.
- Använd apparaten enbart för avsett ändamål (se "1.1 Avsedd användning" på sidan 19).
- För att undvika skador skall man kontrollera att nätspänningen (se produktens typskylt) stämmer överrens med föreliggande nätspänning i hemmet.
- Denna produkt får inte användas av personer (inklusive barn) med begränsad fysisk, sensorisk eller psykisk förmåga eller bristande erfarenheter och/eller kunskaper, såvida de inte använder produkten under uppsikt av en person med ansvar för deras säkerhet eller om de får anvisningar av denne om hur produkten ska användas.
- Observera att samtliga garantianspråk och ansvar upphör att gälla om tillbehörsdelar används vilka inte rekommenderas i denna bruksanvisning eller om reparationer utförs utan användning av korrekt reservdelar. Detta gäller även reparation som utförs av icke behörig person. Kontaktuppgifter finns i "Service-center" på sidan 25.
- Eventuella funktionstörningar under garantitiden får endast åtgärdas av vår kundtjänst. I annat fall upphör samtliga garantianspråk. Kontaktuppgifter finns i "Service-center" på sidan 25.
- För att snabbt kunna ingripa om ett problem skulle uppstå skall man inte

lämna apparaten utan uppsikt under användningen.

4.3 Skydd mot elstötar

Varning! Följande säkerhetsanvisningar skyddar dig för elstötar.

- Om apparaten är skadad, får apparaten inte användas. Låt endast behörig elektriker reparera apparaten. Kontaktuppgifter finns i "Service-center" på sidan 25.
- Om apparatens nätanslutningskabel är skadad måste denna bytas av tillverkaren eller behörig elektriker för att undvika faror.
- Låt aldrig vatten eller andra vätskor komma in i apparaten. Därför:
  – använd aldrig apparaten utomhus
  – doppa aldrig apparaten i vätska
  – ställ aldrig föremål fyllda med vätska t.ex. kastrull, på apparaten
  – använd aldrig apparaten i fuktig omgivning.

  Om apparaten utsätts för väta, dra ur nätkontakten omedelbart och låt behörig personal reparera apparaten. Kontaktuppgifter finns i "Service-center" på sidan 25.
- Undvik att använda förlängningskablar. Förlängningskablar får endast användas under bestämda villkor:
  – Förlängningskabeln måste vara godkänd för produktens strömstyrka.
  – Förlängningskabeln får inte läggas "löst": Den får inte vara inom räckhåll för barn eller utgöra snubbelrisk.
  – Förlängningskabeln får inte vara skadad.
  – Inga andra produkter får anslutas till vägguttaget, använd inte grenuttag! Risk för överbelastning föreligger.
- Produkten får ej drivas med en extern timer eller ett separat telekommandosystem som t ex radiouttag.
- Greppa aldrig produkten, nätkabeln eller nätkontakten med våta händer.
- Greppa alltid i kontakten när du drar ut nätkontakten. Dra aldrig i själva nätkabeln.
- Bär aldrig produkten i nätkabeln.
- Se till att nätkabeln inte knäcks eller kommer i kläm.
- Rulla ut nätkabeln helt under användningen för att förhindra överhettningen eller bränd kabel.
- Håll nätkabeln på avstånd från heta ytor (t.ex. kokplatta).
- Dra ut nätkontakten ur vägguttaget om produkten inte skall användas under längre tid. Endast en utdragen kontakt innebär att produkten är strömlös.

4.4 Till barnens säkerhet

Varning! Barn kan inte förutse ev. olyckor eller skador. Observera därför:

- Denna produkt får endast användas under uppsikt av vuxen person.
- Se alltid till att produkten hålls utom räckhåll för barn.
- Kontrollera att barn aldrig kan dra ner grillen med hjälp av kabeln.
- Förpackningsfolie kan vara en dödsfälla för barn. Förpackningsfolien är ingen leksak.

4.5 Sakskador

Försiktig! För att undvika sakskador skall följande bestämmelser beaktas.

- Apparaten får inte placeras på en varm spisplatta, i bakugnen eller i närheten av gas- och snabbvattenvärmare, eftersom detta kan leda till skador.

- Det kan inte uteslutas att vårdmedel för förvaringsytor (möbler) innehåller beståndsdelar som angriper och mjukar upp gummifötterna. Ställ i så fall apparaten på en ej brännbar yta.
- Placera inga föremål på apparaten.
- Produkten kan skadas om den är ansluten till elnätet under åska och blixten slår ner.

5. Före första användningen

1. Ta ut produkten och alla tillbehör ur förpackningen.
2. Kontrollera att produkten inte är skadad.
3. Rengör produkten före första användningen. Beakta för detta anvisningarna i kapitel "6. Rengöring" på sida 22.

6. Rengöring

Varning! Tänk på risken för elektriska stötar och brännsakdor!
- Dra ut nätkontakten ur vägguttaget för varje rengöring.
- Doppa inte apparaten i vatten och skydda den mot vattenstänk eller droppande vatten.

Försiktigt! Använd under inga omständigheter slipande, frätande eller repande rengöringsmedel. Produkten kan skadas.

Observera: Rengör om möjligt direkt efter tilllagningen så, att livsmedelsrester inte torkar fast, dessa kan vara svåra att få bort.

1. Torka av produkten på in- och utsidan med en mjuk fuktig lapp. Du kan även använda ett milt diskmedel men måste i så fall torka av den med rent vatten efteråt.
2. Torka efter med en torr lapp.
3. Rengör yoghurtglasen och locket i diskhon eller i diskmaskin.

7. Göra yoghurt

7.1 Så blir det yoghurt

Du behöver följande för att göra hemmagjord yoghurt:

- 1 liter mjölk eller grädde

  Observera: Fetthalten i yoghurten motsvarar den använda mjölkens fetthalt. Använd inte mjölk utan färsk grädde för att göra gräddyoghurt eller tillsätt motsvarande mängd grädde i mjölken.
- Ett par teskedar levande yoghurtkultur (Bioghurt, probiotisk yoghurt, hemmagjord yoghurt, vanlig yoghurt med levande kulturer som finns i handeln).

  Observera: Bioghurt, probiotisk yoghurt eller hemmagjord yoghurt innehåller alltid levande kulturer. Vissa yoghurts i handeln är hållbara och innehåller inga levande kulturer. Pröva

dig fram till din favorit-yoghurt som kulturleverantör och bedöm själv om du är nöjd med resultatet.

- Yoghurt-Maker
- ca. 10 - 12 timmar tid

Det finns mjölksocker i mjölken. Denna omvandlas till mjölksyra av mjölkbakterierna (yoghurtkulturen). Yoghurt-Makern har en optimal temperatur så att detta lyckas, yoghurtkulturerna kan föröka sig.
Det får inte finnas andra bakterier i mjölken, de kan förstöra yoghurten. Se alltid till att hålla rent, speciellt yoghurtglasen. Du kan dessutom koka upp mjölken innan och låta den svalna till ca.40°C innan du häller den i yoghurtkulturen.

Observera:

- Viss yoghurt är krämig och inte så fast som den färdigköpta.
- Vatten kan bildas vid tillredningen. Detta är normalt. Häll bort vattnet eller rör om.
- Du kan göra nästa sats med din egen yoghurt. Yoghurten blir tunnare ju oftare du upprepar detta. Börja om med färsk köpt yoghurt om det blir för tunt.
- Yoghurten blir fastare om man endast använder 900 ml mjölk.
- Yoghurt av mjölk med minst 3,5 % fetthalt blir fastare än yoghurt av mager mjölk.
- Yoghurten blir fastare om man tillsätter 3 - 4 msk mjölkpulver.
- Yoghurten blir fastare om man låter den stå ytterligare 1 dag i kylskåpet innan man äter den.
- H-mjölk behöver inte kokas innan yoghurten tillreds.
- Man kan även använda yoghurtpulver från Reformhaus eller internet istället för yoghurtkulturer från en annan yoghurt.
- Man kan även göra yoghurt med sojamjölk. Använd en yoghurt som kulturleverantör som är tillverkat av sojamjölk.

7.2 Göra naturyoghurt

1. Koka upp 1 liter mjölk.
2. Låt mjölken svalna tills den är fingervarm.

   Observera: Om du tillsätter yoghurtkulturen när mjölken är varm, dör bakterierna och det blir ingen yoghurt.
3. Tillsätt ca. 5 tsk yoghurt med levande yoghurtkulturer till den avsvalnade mjölken.
4. Rör om väl så att kulturerna fördelas jämnt.
5. Häll mjölken i de ordentligt rengjorda glasburkarna.
6. Skruva åt glasen.
7. Ställ glasen i yoghurtmakern.
8. Sätt på locket på yoghurtmakern.
9. Starta yoghurtmakern.

Yoghurten är färdig efter ca. 10 till 12 timmar.

10. Stäng av produkten.
11. Dra ut nätkontakten ur vägguttaget efter användningen. Nu är produkten helt strömlös.
12. Låt de stängda glasen svalna och ställ dem sedan i kylskåpet.

7.3 Receptideér för yoghurtmakerresultat

Du kan göra fruktyoghurt eller yoghurt med valfri smak av naturyoghurt. Fantasin har inga gränser. Detta måste dock göras **efter** yoghurttillredningen, annars lyckas inte yoghurten.

Fruktyoghurt:

Tillsätt färsk frukt eller fruktmarmelad till yoghurten.

Andra smaker:
Tillsätt vaniljsocker, vanilj, nötter, chokladströssel, nougat, kokosflingor eller annan smak till yoghurten.

Tsatsiki:
Tillsätt finskuren gurka, vitlök och lite olivolja i yoghurten.

8. Avfallshantering

8.1 Apparat

Symbolen med en överkorsad soptunna på hjul betyder att produkten måste lämnas till separat avfallshantering i den Europeiska unionen. Detta gäller för produkten och allt tillbehör som är försett med denna symbol. Märkta produkter får inte slängas i de vanliga hushållssoporna, utan måste lämnas till återvinning av elektriska och elektroniska enheter. Återvinning bidrar till att minska förbrukningen av råmaterial och skona miljön. Informationer angående sophantering och närmsta återvinningsstation erhåller man t.ex. från kommunen.

8.2 Förpackning

Följ miljöföreskrifterna i respektive land när förpackningen avfallshanteras.

9. HOYER Handel GmbH garanterar

Bästa kund!
Du erhåller 3 års garanti på denna apparat från och med köpdatum. Om produkten uppvisar brister gäller lagliga rättigheter gentemot försäljaren av produkten. Dessa lagliga rättigheter begränsas inte av vår garanti som beskrivs i det följande.

Garantivillkor

Garantitiden börjar med köpdatum. Ta vara på originalkvittot. Detta underlag behövs för att påvisa köpet.
Om ett material- eller fabrikationsfel uppträder på produkten inom 3 år efter köpdatum, kommer vi att – efter vårt val – reparera eller ersätta produkten kostnadsfritt. Denna garanti förutsätter att den defekta apparaten och originalkvittot lämnas in tillsammans med en kort skriftlig beskrivning av bristen och när denna uppträtt.
När defekten täcks av vår garanti erhåller du den reparerade eller nya produkten. Med reparation eller ersättning av apparaten börjar inte någon ny garantitid.

Garantitid och lagliga anspråk vid brister

Garantitiden förlängs inte genom lämnad garanti. Detta gäller även för ersatta och reparerade delar. Skador och brister som finns redan vid köpet måste meddelas omedelbart efter uppackningen. Reparationer som görs efter garantitidens slut är kostnadspliktiga.

Garantins omfattning

Apparaten är sorgfälligt tillverkad enligt strikta kvalitetsriktlinjer och har kontrollerats noggrant före leveransen.

Garantin gäller för material- eller fabrikationsfel. Denna garanti gäller inte för produktdelar, som är utsatta för normalt slitage och därför kan betraktas som slitagedelar eller för skador på bräckliga delar, t.ex. kontakter, batterier eller delar av glas.

Garantin upphör att gälla när den skadade produkten inte använts eller underhållits fackmässigt. För en fackmässig användning av produkten skall alla angivna anvisningar i bruksanvisningen följas exakt.

Användningsändamål och hanteringar som avråds eller varnas för i bruksanvisningen skall ovillkorligen undvikas.

Denna produkt är avsedd för privat bruk och inte för kommersiellt bruk.

Vid missbruk och felaktig behandling, våld och vid ingrepp som inte utförts av vårt auktoriserade serviceställe, upphöra garantin att gälla.

Vid garantianspråk

Följande anvisningar skall följas för en snabb avveckling av garantianspråken:

- För alla frågor skall du ha artikelnumret (för denna apparat: IAN 88839) och inköpskvittot i beredskap för att påvisa köpet.
- Artikelnumret hittar man på typskylten, graverat, på bruksanvisningens titelblad (nere till vänster) eller som etikett på bak- eller undersidan.
- Om funktionsfel eller andra brister uppträder, kontaktar du först följande service-center per telefon eller per E-post.
- En produkt som registrerats som defekt kan därefter skickas portofritt till den meddelade service-adressen med bifogat köpkvitto och uppgifter om bristen och när den uppträtt.

På www.lidl-service.com kan denna och många andra handböcker, produktvideos och program laddas ner.

Service-center

(SE) Service Sverige
Tel.: 0770 930739
E-Mail: hoyer@lidl.se

(FI) Service Suomi
Tel.: 010309 3582
E-Mail: hoyer@lidl.fi

IAN: 88839

Leverantör

Beakta att följande adress **inte är någon serviceadress.** Kontakta först ovan nämnda service-center.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
D-22761 Hamburg
Deutschland

Indhold

1. Beskrivelse af apparatet 26
2. Delenes betegnelse (se folde ud-siden) 27
3. Tekniske data 27
4. Sikkerhedsanvisninger 27
5. Før første ibrugtagning 29
6. Rengøring 29
7. Tilberedelse af jogurt 30
8. Bortskaffelse 31
9. Garanti fra HOYER Handel GmbH 32

Hjertelig tillykke med købet af dit nye apparat.
Hermed har du valgt et førsteklasses produkt. Brugsanvisningen er del af dette produkt. Den indeholder vigtige henvisninger om sikkerhed, brug og bortskaffelse.

Inden du bruger produktet, skal du gøre dig fortrolig med alle betjenings- og sikkerhedshenvisninger. Brug altid kun produktet som beskrevet og til de angivne anvendelsesområder.
Hvis produktet gives videre til tredjemand, skal alle dokumenter udleveres.

1. Beskrivelse af apparatet

1.1 Anvendelsesformål

Yoghurtmaskine SilverCrest SJB 15 B1 er beregnet til at tilberede jogurt. Det er ikke tilladt at bruge den til tilberedning af andre fødevarer.
Yoghurtmaskinen må kun bruges indenfor og aldrig i det fri.
Apparatet er beregnet til brug i private husholdninger og ikke til erhvervsmæssig brug.
Apparatet egner sig ligeledes til:

- brug i køkkener for medarbejdere i forretninger, på kontorer og andre industrielle områder,
- brug i landbrugsejendomme,
- til kunder på hoteller, moteller og andre boligformer,
- pensioner med morgenmad.

1.2 Leverancens indhold

- 1 Yoghurtmaskine
  bestående af
  - 1 underdel med elektriske dele
  - 1 låg
  - 7 jogurtglas à 180 ml
- 1 brugsanvisning

2. Delenes betegnelse (se folde ud-siden)

1 Låg
2 Jogurtglas
3 Underdel
4 Tænd/sluk-kontakt med kontrollampe

3. Tekniske data

Mærkespænding:	230 V~/50 Hz
Mærkeeffekt:	15 W
Beskyttelsesklasse:	II

4. Sikkerhedsanvisninger

4.1 Forklaring af begreberne

Du finder følgende signalbegreber i denne betjeningsvejledning:

Advarsel!
Høj risiko: Manglende overholdelse af advarslen kan forårsage skader på liv og lemmer.

Forsigtig!
Middel risiko: Manglende overholdelse af advarslen kan forårsage en materiel skade.

Henvisning:
Lav risiko: Ting, som bør overholdes ved brug af apparatet

4.2 Generelle anvisninger

- Læs denne betjeningsvejledning omhyggeligt inden brug. Den er en del af apparatet og skal altid stå til rådighed.
- Benyt kun apparatet til det beskrevne anvendelsesformål (se „1.1 Anvendelsesformål“ på side 26).
- Kontroller, at den nødvendige netspænding (se typeskiltet på apparatet) stemmer overens med den aktuelle netspænding, så du undgår beskadigelse.
- Vær opmærksom på, at ethvert krav om garanti og ansvar bortfalder, hvis der bruges tilbehør, som ikke anbefales i betjeningsvejledningen, eller hvis der ved reparation ikke udelukkende bruges originale reservedele. Det gælder også, hvis reparationerne udføres af ikke kvalificerede personer. Kontaktdataene findes i „Service-center” på side 33.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive benyttet af personer (inklusiv børn) med begrænsede fysiske, sensoriske eller åndelige evner eller med manglende erfaring og/eller manglende viden, medmindre der føres opsyn med dem af den person, som er ansvarlig for deres sikkerhed, eller denne har instrueret dem i, hvordan grillen skal bruges. Børn skal altid være under opsyn, for at sikre at de ikke leger med grillen.
- Ved eventuelle fejl må apparatet i garantiperioden kun repareres af vores servicecenter. Ellers bortfalder ethvert garantikrav. Kontaktdataene findes i „Service-center” på side 33.

- Apparatet skal altid være under opsyn ved brug, så du kan skride hurtigt ind, hvis der optræder funktionsfejl.

4.3 Beskyttelse mod elektrisk stød

Advarsel! Efterfølgende sikkerhedsanvisninger skal beskytte dig mod elektrisk stød.

- Hvis apparatet er beskadiget, må den under ingen omstændigheder bruges. Lad i så fald apparatet reparere af kvalificerede fagfolk. Kontaktdataene findes i „Service-center" på side 33.
- Hvis denne apparater netledning bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller en lignende kvalificeret person for at undgå farer.
- Der må ikke trænge vand eller andre væsker ind i selve apparatet. Derfor:
  - anvend aldrig apparatet udendørs
  - dyp den aldrig i væsker
  - stil aldrig genstande, f.eks. gryder fyldt med væske, på apparatet
  - anvend aldrig apparatet i meget fugtige omgivelser.

  Hvis der alligevel kommer væske ind i apparatet, skal du straks trække stikket ud af stikkontakten og få apparatet repareret af kvalificerede fagfolk. Kontaktdataene findes i „Service-center" på side 33.
- Undgå brugen af forlængerledninger. Dette er kun tilladt under visse forudsætninger:
  - forlængerledningen skal være egnet til apparatets strømstyrke
  - forlængerledningen må ikke ligge løst, dvs. at man ikke må kunne snuble over den, og at børn ikke må kunne få fat i den
  - forlængerledningen må under ingen omstændigheder være beskadiget
  - der må ikke tilsluttes andre apparater end dette til stikkontakten, da strømnettet ellers kan blive overbelastet (det er ikke tilladt at bruge multistikdåser!).
- Apparatet må ikke anvendes med en ekstern timer eller et separat, trådløst system, som f.eks. en trådløs stikkontakt.
- Tag aldrig fat i apparatet, netledningen eller stikket med fugtige hænder.
- Træk altid netledningen ud ved stikket. Træk aldrig i selve netledningen.
- Bær aldrig apparatet i netledningen.
- Sørg for, at netledningen ikke bliver knækket eller klemt.
- Rul netledningen helt ud ved brug, for at undgå at ledningen overophedes og brænder over.
- Hold netledningen væk fra varme overflader (f.eks. komfuret).
- Træk stikket ud af stikkontakten, hvis apparatet ikke skal bruges. Kun da er apparatet helt strømfrit.

4.4 Af hensyn til dit barns sikkerhed

Advarsel! Børn kan ofte ikke vurdere farer rigtigt og derfor pådrage sig kvæstelser. Overhold derfor følgende:

- Produktet må kun bruges under voksnes opsyn.
- Sørg for, at produktet altid er uden for børns rækkevidde.
- Sørg for, at børn aldrig kan trække produktet ned ved hjælp af ledningen.
- Sørg for, at emballagefolien ikke bliver en dødelig fælde for børn. Emballagefolie er ikke legetøj.

4.5 Materielle skader

Forsigtig! Overhold følgende bestemmelser for at undgå materielle skader.

- Apparatet må aldrig stilles på varme komfurplader, skubbes ind i den varme bageovn eller opstilles i nærheden af gas- eller gennemstrømningsvandvarmere, da dette kan resultere i beskadigelse.
- Det kan ikke udelukkes, at plejemidler til bordplader (møbler) kan indeholde stoffer, der angriber og opbløder gummifødderne. I så fald skal apparatet anbringes på et ikke brændbart underlag.
- Stil aldrig ting på apparatet.
- Ved tordenvejr kan apparatet blive beskadiget som følge af lynnedslag, hvis det er tilsluttet strømnettet.

5. Før første ibrugtagning

1. Tag apparatet og alle tilbehørsdele ud af emballagen.
2. Kontroller, at apparatet ikke viser tegn på beskadigelse.
3. Rengør apparatet før første ibrugtagning. Overhold anvisningerne i kap. „6. Rengøring" på side 29.

6. Rengøring

Advarsel! Undgå faren for elektrisk stød eller forbrænding:
– Inden hver rengøring skal stikket trækkes ud af stikkontakten.
– Dyp aldrig apparatet i vand, og beskyt det mod vandstænk og -dråber.

Forsigtig! Brug ikke skurende, ætsende eller ridsende rengøringsmidler, Dette kan beskadige apparatet.

Henvisning: Vent ikke for længe med rengøringen, så madresterne sætter sig fast og bliver svære at fjerne.

1. Aftør apparatet indvendigt og udvendigt med en blød, fugtig klud. Du kan også anvende et mildt opvaskemiddel, men skal da vaske igen med rent vand.
2. Tør efter med en tør klud.
3. Rengør jogurtglassene og låget i håndvasken eller i en opvaskemaskine.

7. Tilberedelse af jogurt

7.1 Sådan bliver jogurt til

For selv at lave jogurt skal du bruge:

- 1 l mælk eller fløde

  Bemærk: Jogurtens fedtindhold svarer til fedtindholdet af den mælk, som bruges. For at få flødejogurt skal du ikke bruge mælk, men frisk fløde eller tilsætte en tilsvarende mængde fløde til mælken.

- Nogle teskefulde levende jogurtkultur (biogurt, probiotisk jogurt, hjemmelavet jogurt, købt jogurt med levende kulturer).

  Bemærk: Biogurt, probiotisk jogurt eller din hjemmelavede jogurt indeholder altid levende kulturer. Nogle købte jogurter er gjort holdbare og indeholder derfor ikke længere levende kulturer. Prøv en gang din "yndlingsjogurt" som leverandør af kulturer og bedøm selv, om du er tilfreds med resultatet.

- Yoghurtmaskine
- ca. 10 – 12 timer

Mælken indeholder mælkesukker. Dette omdannes af mælkebakterier (jogurtkultur) til mælkesyre, hvorved der dannes jogurt. For at dette skal lykkes godt, skaber Yoghurtmaskine den optimale temperatur, som jogurtkulturerne kan formere sig godt ved.

Der må ikke være andre bakterier i mælken, da disse kan ødelægge jogurten. Vær derfor altid opmærsom på renhed, især ved jogurtglassene. Desuden kan du forinden give mælken et opkog og lade den afkøle til omkring 40°C, inden du tilsætter jogurtkulturen.

Henvisninger:

- Hjemmelavet jogurt er for det meste mere cremet og ikke så fast som den købte;
- Ved tilberedningen kan der sætte sig lidt vand. Dette er normalt. Hæld vandet fra eller rør det sammen med resten.
- Med din egen jogurt kan du lave begyndelsen til den næste. Jo oftere du gentager det, jo tyndere bliver den hjemmelavede jogurt. Når den bliver for tynd, bør du igen begynde med en frisk købt jogurt.
- Hvis du kun bruger 900 ml mælk, bliver jogurten lidt fastere.
- Jogurt af mælk med et fedtindhold på mindst 3,5 % bliver fastere end jogurt af letmælk.
- Hvis du tilsætter 3 - 4 spiseskefulde mælkepulver, bliver jogurten fastere.
- Jogurten bliver fastere, hvis du lader den modne 1 dag i køleskabet, inden den spises.
- Homogeniseret mælk behøver ikke noget opkog, inden den laves til jogurt.
- I stedet for jogurtkulturer fra en anden jogurt kan man også bruge jogurtpulver fra et reformhhus eller internet.
- Jogurt kan også laves af sojamælk. Som leverandør af kulturer skal du i så fald bruge en jogurt, som ligeledes er lavet af sojamælk.

7.2 Fremstilling af naturjogurt

1. Opkog 1 l mælk.
2. Lad mælken afkøle, indtil den kun er håndvarm.

Bemærk: Hvis du tilsætter jogurtkulturen, mens mælken endnu er for varm, dræbes bakterierne, og der kan ikke dannes jogurt.

3. Kom ca. 5 spiseskefulde jogurt med levende jogurtkulturer i den afkølede mælk.
4. Rør godt, så kulturerne fordeles godt.
5. Fyld mælken på de omhyggeligt rengjorte glas med skruelåg.
6. Skru låg på glassene.
7. Stil glassene i Yoghurtmaskinen.
8. Sæt låget på Yoghurtmaskinen.
9. Tænd for Yoghurtmaskinen.

Efter ca. 10 til 12 timer er jogurten så fast, at man kan stikke i den.

10. Sluk for apparatet.
11. Træk stikket ud af stikkontakten efter brug. Først da er apparatet helt strømfrit.
12. Lad de lukkede glas afkøle lidt endnu og stil dem så i køleskabet.

7.3 Opskriftforslag til blandede jogurtprodukter

Af naturjogurten kan du lave frugtjogurt eller jogurt med en vilkårlig smagsretning. Der er ingen grænser for din fantasi. Men dette må først ske, **efter** at jogurten er tilberedt, da jogurten ellers ikke lykkes.

Frugtjogurt:
Bland friske frugter eller et frugtprodukt, for eksempel syltetøj, i jogurten.

Andre smagsretninger:
Bland vaniljesukker, vanilje, nødder, chokoladedrys, nougat, kokosmel eller andre aromaer i jogurten.

Tzatziki:
Rør småtskårne agurker, hvidløg og lidt olivenolie sammen med jogurten.

8. Bortskaffelse

8.1 Apparat

Symbolet med skraldespanden på hjul betyder, at produktet inden for den Europæiske Union skal tilføres en separat affaldsindsamling. Dette gælder både for produktet og alle tilbehørsdele, som er markeret med dette symbol. Markerede produkter må ikke bortskaffes med det almindelige husholdningsaffald, men skal afleveres til et indsamlingssted for recycling af elektriske og elektroniske apparater. Recycling hjælper med til at reducere forbruget af råstoffer og til at aflaste miljøet. Oplysninger om bortskaffelse og den nærmeste genbrugsstations beliggenhed kan du fx få på kommunekontoret.

8.2 Emballage

Når du vil bortskaffe emballagen, skal du overholde de gældende miljøforskrifter.

9. Garanti fra HOYER Handel GmbH

Kære kunde!

For dette apparat får du 3 års garanti fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved dette produkt tilkommer der dig rettigheder over for sælgeren af produktet i henhold til loven. Disse rettigheder i henhold til loven indskrænkes ikke af vores nedenfor angivne garanti.

Garantibetingelser

Garantiperioden begynder på dagen for købet. Opbevar venligst den originale kvittering godt. Dette dokument er nødvendigt som dokumentation for købet.

Hvis der inden for tre år fra datoen for købet af dette produkt opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, bliver produktet af os – efter vores valg – gratis repareret eller udskiftet for dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte apparat og kvitteringen for købet (kassebonen) fremlægges inden for fristen på tre år, og det skriftligt beskrives, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

Hvis defekten er omfattet af vores garanti, får du det reparerede eller et nyt produkt tilbage. Med reparationen eller udskiftningen af produktet begynder der ikke nogen ny garantiperiode.

Garantiperiode og mangelkrav i henhold til loven

Garantiperioden bliver ikke forlænget ved garantiydelsen. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Der skal straks efter udpakningen gives meddelelse om skader og mangler, som eventuelt allerede foreligger ved købet. Reparationer, som udføres efter garantiperiodens udløb, forpligter til betaling.

Garantiens omfang

Apparatet er produceret omhyggeligt efter strenge kvalitetsdirektiver og kontrolleret samvittighedsfuldt inden udleveringen.

Garantiydelsen gælder for materiale- eller fabrikationsfejl. Denne garanti dækker ikke produktdele, som er udsat for normal slitage og derfor kan anses for at være sliddele, eller ved beskadigelser af skrøbelige dele, fx kontakter, genopladelige batterier eller dele, som er fremstillet af glas.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet beskadiges, ikke bruges korrekt eller ikke er blevet vedligeholdt. For en korrekt brug af produktet skal alle anvisninger, som er angivet i brugsanvisningen, nøje overholdes.

Anvendelser og håndteringer, som frarådes i brugsanvisningen, eller som der advares imod, skal ubetinget undgås.

Produktet er udelukkende fremstillet til privat brug, ikke til erhvervsmæssig brug.

Ved misbrug og ukorrekt behandling, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede service-center, bortfalder garantien.

Afvikling i garantitilfælde

For at sikre en hurtig behandling af dit anliggende, bedes du overholde følgende henvisninger:

- Hold artikelnummer (for dette apparat: IAN 88839) og kassebon parat som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du se af typeskiltet, en gravure, på forsiden af din vejledning (forneden til venstre) eller som mærkat på bag- eller undersiden.
- Skulle der opstå funktionsfejl eller andre mangler, bedes du i første omgang

kontakte det nedenfor angivne service-center telefonisk eller pr. e-mail.

- Et produkt, som er registreret som defekt, kan du så portofrit sende til den service-adresse, du får meddelt. Vedlæg købskvitteringen (kassebonen) og angivelsen af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

Under www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange andre manualer, produktvideoer og software.

Service-center

(DK) Service Danmark
Tel.: 32 710005
E-Mail: hoyer@lidl.dk

IAN: 88839

Leverandør

Vær venligst opmærksom på, at den følgende adresse **ikke er nogen serviceadresse.** Kontakt i første omgang det ovennævnte service-center.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
D-22761 Hamburg
Deutschland

Inhalt

1. Gerätebeschreibung 34
2. Benennung der Teile (siehe Ausklappseite) 35
3. Technische Daten 35
4. Sicherheitshinweise 35
5. Vor dem ersten Gebrauch 37
6. Reinigen 37
7. Joghurt zubereiten 38
8. Entsorgung 40
9. Garantie der HOYER Handel GmbH 40

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Produktes.
Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung.

Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche.
Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

1. Gerätebeschreibung

1.1 Verwendungszweck

Der Joghurtbereiter SilverCrest SJB 15 B1 ist zum Zubereiten von Joghurt geeignet. Die Zubereitung anderer Lebensmittel ist nicht zulässig.
Verwenden Sie den Joghurtbereiter ausschließlich innerhalb Ihres Haushaltes und niemals im Freien.
Dieses Gerät ist für den Einsatz in Privathaushalten und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.
Das Gerät ist ebenfalls geeignet für:

- den Einsatz in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen,
- den Einsatz in landwirtschaftlichen Anwesen,
- Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen,
- Frühstückspensionen.

1.2 Lieferumfang

- 1 Joghurtbereiter
  bestehend aus
  - 1 Unterteil mit Elektrik
  - 1 Deckel
  - 7 Joghurtgläser à 180 ml
- 1 Bedienungsanleitung

2. Benennung der Teile (siehe Ausklappseite)

1 Deckel
2 Joghurtgläser
3 Unterteil
4 Ein-/Ausschalter mit Kontroll-Lampe

3. Technische Daten

Nennspannung:	230 V~/50 Hz
Nennleistung:	15 W
Schutzklasse:	II

4. Sicherheitshinweise

4.1 Begriffserklärung

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Bedienungsanleitung:

Warnung!
Hohes Risiko: Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.

Vorsicht!
Mittleres Risiko: Missachtung der Warnung kann einen Sachschaden verursachen.

Hinweis:
Geringes Risiko: Sachverhalte, die im Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

4.2 Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie vor dem Gebrauch sorgfältig diese Bedienungsanleitung. Sie ist Bestandteil des Gerätes und muss jederzeit verfügbar sein.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den beschriebenen Verwendungszweck (siehe „1.1 Verwendungszweck“ auf Seite 34).
- Überprüfen Sie, ob die erforderliche Netzspannung (siehe Typenschild am Gerät) mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt, um eine Beschädigung zu verhindern.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Beachten Sie, dass jeglicher Anspruch auf Garantie und Haftung erlischt, wenn Zubehörteile verwendet werden, die nicht in dieser Bedienungsanleitung empfohlen werden oder wenn bei Reparaturen nicht ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden. Dies gilt auch für Reparaturen, die durch nicht-

qualifizierte Personen durchgeführt werden. Die Kontaktdaten finden Sie in „Service-Center" auf Seite 41.

- Bei eventuellen Funktionsstörungen während der Garantiezeit darf die Instandsetzung des Gerätes nur durch unser Service-Center erfolgen. Ansonsten erlischt jeglicher Garantieanspruch. Die Kontaktdaten finden Sie in „Service-Center" auf Seite 41.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt, um rechtzeitig einschreiten zu können, falls Funktionsstörungen auftreten.

4.3 Schutz vor elektrischem Schlag

Warnung! Die folgenden Sicherheitshinweise sollen Sie vor einem elektrischen Schlag schützen.

- Wenn das Gerät beschädigt ist, darf das Gerät keinesfalls benutzt werden. Lassen Sie das Gerät in diesem Falle von qualifiziertem Fachpersonal reparieren. Die Kontaktdaten finden Sie in „Service-Center" auf Seite 41.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- In das Gerät dürfen keinesfalls Wasser oder andere Flüssigkeiten eindringen. Daher:
  - niemals im Freien einsetzen
  - niemals in Flüssigkeit tauchen
  - keine mit Flüssigkeit gefüllten Gegenstände, z.B. Töpfe, darauf stellen
  - niemals in sehr feuchter Umgebung einsetzen.

  Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerät gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker und lassen das Gerät von qualifiziertem Fachpersonal reparieren. Die Kontaktdaten finden Sie in „Service-Center" auf Seite 41.
- Die Benutzung von Verlängerungskabeln sollten Sie vermeiden. Sie ist nur unter ganz bestimmten Voraussetzungen gestattet:
  - das Verlängerungskabel muss für die Stromstärke des Gerätes geeignet sein
  - das Verlängerungskabel darf nicht „fliegend" verlegt sein: es darf nicht zur Stolperfalle werden oder von Kindern erreichbar sein
  - das Verlängerungskabel darf keinesfalls beschädigt sein
  - es dürfen keine weiteren Geräte als dieses Gerät an der Netzsteckdose angeschlossen werden, da es sonst zu einer Überlastung des Stromnetzes kommen kann (Verbot von Mehrfachsteckdosen!).
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem, wie zum Beispiel einer Funksteckdose, betrieben werden.
- Fassen Sie das Gerät, die Netzanschlussleitung oder den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
- Ziehen Sie die Netzanschlussleitung stets am Netzstecker heraus. Ziehen Sie niemals an der Netzanschlussleitung selber.
- Tragen Sie das Gerät nie an der Netzanschlussleitung.
- Achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung nie geknickt oder gequetscht wird.
- Wickeln Sie die Netzanschlussleitung im Betrieb vollständig ab, um eine Überhitzung und Durchschmoren zu verhindern.
- Halten Sie die Netzanschlussleitung von heißen Flächen (z.B. Herdplatte) fern.

- Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Nur dann ist das Gerät völlig stromfrei.

4.4 Zur Sicherheit Ihres Kindes

Warnung! Kinder können Gefahren oft nicht richtig einschätzen und sich dadurch Verletzungen zuziehen. Beachten Sie daher:

- Dieses Gerät darf nur unter Aufsicht von Erwachsenen verwendet werden.
- Achten Sie sorgfältig darauf, dass sich das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern befindet.
- Achten Sie darauf, dass Kinder niemals das Gerät an der Netzanschlussleitung herunterziehen können.
- Achten Sie darauf, dass die Verpackungsfolie nicht zur tödlichen Falle für Kinder wird. Verpackungsfolien sind kein Spielzeug.

4.5 Schutz vor Sachschäden

Vorsicht! Um Sachschäden zu vermeiden, beachten Sie folgende Bestimmungen.

- Das Gerät darf nicht auf heiße Herdplatten gestellt, in den heißen Backofen geschoben oder in der Nähe von Gas- und Durchlauferhitzern aufgestellt werden, da dies zu Beschädigungen führen könnte.
- Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass Pflegemittel für Ablageflächen (Möbel) Bestandteile enthalten, die die Gummifüße angreifen und aufweichen. Stellen Sie in diesem Falle das Gerät auf eine nicht brennbare Unterlage.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Bei einem Gewitter kann das am Stromnetz angeschlossene Gerät durch Blitzschlag beschädigt werden.

5. Vor dem ersten Gebrauch

1. Nehmen Sie das Gerät und alle Zubehörteile aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie, dass das Gerät keine Beschädigungen aufweist.
3. Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung. Beachten Sie hierzu die Hinweise in dem Kapitel „6. Reinigen" auf Seite 37.

6. Reinigen

Warnung! Um die Gefahr eines elektrischen Schlages oder einer Verbrennung zu vermeiden:

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser ein und schützen Sie es vor Spritz- und Tropfwasser.

Vorsicht! Verwenden Sie keinesfalls scheuernde, ätzende oder kratzende Reinigungsmittel. Dadurch könnte das Gerät beschädigt werden.

Hinweis: Warten Sie nicht zu lange mit dem Reinigen, damit Speisereste nicht festtrocknen und sich dann nur noch schwer entfernen lassen.

1. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Sie können auch etwas mildes Spülmittel benutzen, sollten dann aber mit klarem Wasser noch einmal nachwischen.
2. Wischen Sie mit einem trockenen Tuch nach.
3. Reinigen Sie die Joghurtgläser **2** (Gläser und Deckel) und den Deckel **1** im Spülbecken oder in einer Spülmaschine.

7. Joghurt zubereiten

7.1 So entsteht Joghurt

Um selber Joghurt zu machen, benötigen Sie:

- 1 l Milch oder Sahne

  Hinweis: Der Fettgehalt des Joghurts entspricht dem Fettgehalt der verwendeten Milch. Um Sahnejoghurt zu erhalten, nehmen Sie keine Milch, sondern frische Sahne oder geben der Milch entsprechend Sahne hinzu.
- Einige Teelöffel lebende Joghurtkultur (Bioghurt, probiotischer Joghurt, selbstgemachter Joghurt, handelsüblicher Joghurt mit lebenden Kulturen).

  Hinweis: Bioghurt, probiotischer Joghurt oder Ihr selbstgemachter Joghurt enthalten immer lebende Kulturen. Einige handelsübliche Joghurts sind haltbar gemacht und enthalten keine lebenden Kulturen mehr. Probieren Sie Ihren „Lieblingsjoghurt" einfach mal als Kulturenlieferant aus, und beurteilen Sie selber, ob Sie mit dem Ergebnis zufrieden sind.
- Joghurtbereiter
- ca. 10 - 12 Stunden Zeit

In der Milch befindet sich Milchzucker. Dieser wird von Milchbakterien (Joghurtkultur) in Milchsäure umgewandelt, wobei sich der Joghurt bildet. Damit dies gut gelingt, erzeugt der Joghurtbereiter die optimale Temperatur, bei der sich die Joghurtkulturen gut vermehren können.

In der Milch dürfen sich keine weiteren Bakterien befinden, da diese den Joghurt verderben könnten. Achten Sie daher immer auf Sauberkeit, besonders bei den Joghurtgläsern. Außerdem können Sie die Milch vorher abkochen und wieder auf etwa 40°C abkühlen lassen, bevor Sie die Joghurtkultur zugeben.

Hinweise:

- Eigener Joghurt ist meist cremiger und nicht so fest, wie gekaufter.
- Bei der Zubereitung kann sich etwas Wasser absetzen. Dies ist normal. Gießen Sie das Wasser weg oder rühren Sie es unter.
- Mit dem eigenen Joghurt können Sie den nächsten Ansatz machen. Je öfter Sie dies wiederholen, umso dünner wird der erzeugte Joghurt. Wird er zu dünn, sollten Sie wieder mit einem frischen gekauften Joghurt beginnen.
- Wenn Sie nur 900 ml Milch nehmen, wird der Joghurt etwas fester.
- Wenn Sie 3 - 4 Esslöffel Milchpulver zugeben, wird der Joghurt fester.

- Der Joghurt wird fester, wenn Sie ihn vor dem Verzehr noch 1 Tag im Kühlschrank reifen lassen.
- H-Milch braucht vor der Joghurtbereitung nicht abgekocht zu werden.
- Statt Joghurtkulturen aus einem anderen Joghurt kann auch Joghurtpulver aus dem Reformhaus oder Internet verwendet werden.
- Joghurt lässt sich auch aus Sojamilch herstellen. Verwenden Sie dann als Kulturenlieferant einen Joghurt, der ebenfalls aus Sojamilch hergestellt wurde.

7.2 Naturjoghurt herstellen

1. Kochen Sie 1 l Milch ab.
2. Lassen Sie die Milch abkühlen, bis sie nur noch handwarm ist.

   Hinweis: Wenn Sie die Joghurtkultur zugeben, solange die Milch noch zu heiß ist, sterben die Bakterien ab und es entsteht kein Joghurt.
3. Geben Sie zu der abgekühlten Milch ca. 5 Teelöffel Joghurt mit lebenden Joghurtkulturen.
4. Rühren Sie gut um, damit sich die Kulturen gut verteilen.
5. Füllen Sie die Milch in die sorgfältig gereinigten Joghurtgläser **2**.
6. Schrauben Sie die Gläser zu.
7. Stellen Sie die Gläser in das Unterteil **3**.
8. Setzen Sie den Deckel **1** auf das Unterteil **3**.
9. Schalten Sie den Joghurtbereiter am Ein- /Ausschalter **4** ein.

   Die Kontroll-Lampe im Ein-/Ausschalter **4** leuchtet.

Nach ca. 10 bis 12 Stunden ist der Joghurt stichfest.

10. Schalten Sie das Gerät aus.
11. Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Nur so ist das Gerät völlig stromfrei.
12. Lassen Sie die verschlossenen Gläser noch etwas abkühlen und stellen Sie sie dann in den Kühlschrank.

7.3 Rezeptideen für Joghurtmischerzeugnisse

Sie können aus dem Naturjoghurt Fruchtjoghurt oder Joghurt mit beliebiger Geschmacksrichtung herstellen. Ihrer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Dies darf aber immer erst **nach** der Joghurtbereitung passieren, da der Joghurt sonst nicht gelingt.

Fruchtjoghurt:

Mischen Sie frische Früchte oder eine Fruchtzubereitung, wie z.B. Konfitüre, unter den Joghurt.

Andere Geschmacksrichtungen:

Mischen Sie Vanillezucker, Vanille, Nüsse, Schokostreusel, Nougat, Kokosflocken oder andere Aromen unter den Joghurt.

Tsatsiki:

Rühren Sie kleingeschnitte Gurken, Knoblauch und etwas Olivenöl in den Joghurt.

8. Entsorgung

8.1 Gerät

Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Recycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu reduzieren und die Umwelt zu entlasten. Informationen zur Entsorgung und zur Lage des nächsten Recyclinghofes erhalten Sie z.B. bei Ihrer Stadtreinigung oder in den Gelben Seiten.

8.2 Verpackung

Wenn Sie die Verpackung entsorgen möchten, achten Sie auf die entsprechenden Umweltvorschriften in Ihrem Land.

9. Garantie der HOYER Handel GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
Sie erhalten auf dieses Produkt 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.
Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Produkt und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.
Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schaltern, Akkus oder Teilen, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten.

Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserem autorisierten Service-Center vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer (für dieses Produkt: IAN 88839) und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst das nachfolgend benannte Service-Center **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Software herunterladen.

Service-Center

(DE) Service Deutschland
Tel.: 01805772033
(0,14 EUR/Min. aus dem dt. Festnetz, Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.de

(AT) Service Österreich
Tel.: 0820 201 222
(0,15 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.at

(CH) Service Schweiz
Tel.: 0842 665566
(0,08 CHF/Min.,
Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 88839

Lieferant

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift **keine Serviceanschrift** ist. Kontaktieren Sie zunächst das oben benannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
22761 Hamburg
Deutschland

RP88839 Joghurtbereiter LB3 Seite 43 Donnerstag, 28. Februar 2013 8:20 08

HOYER HANDEL GMBH
Kühnehöfe 5
D-22761 Hamburg

Status of information · Tiedot päivitetty · Informationsstatus ·
Informationernes stand · Stand der Informationen:

02/2013 · Ident.-Nr.: SJB 15 B1

IAN 88839

3

RP88839_Joghurtbereiter_Cover_LB3.indd 1 08.03.13 10:25